



## **NOS PRODUITS**

### **LE CHOCOLAT PÉTILLANT**

FABRIQUÉ AVEC DU CHOCOLAT NOIR 70% GRAND CRU.  
UN PRODUIT UNIQUE, QUI VOUS RAMÈNE EN ENFANCE À CHAQUE BOUCHÉE !  
POUR VOTRE PLAISIR PERSONNEL OU PARTAGÉ, L'EFFET « SOURIRE » EST GARANTI.  
LE PAQUET DE 100G À 15.-CHF

### **SUCRE PÉTILLANT**



LE SUCRE PÉTILLANT, VOUS PERMET D'AJOUTER À VOS DESSERT  
UNE TOUCHE ORIGINAL ET LUDIQUE. LE RETOUR EN ENFANCE EST  
GARANTI.  
PAQUET DE 500G À 35.-CHF



## LES VANILLES

ORIGINAIRE DU MEXIQUE, LA VANILLE S'EST MULTIPLIÉE SUR PLUSIEURS CONTINENTS, MAIS MADAGASCAR RESTE LE PREMIER PRODUCTEUR MONDIAL DE VANILLE. L'APPELLATION « VANILLE BOURBON » S'APPLIQUE AUX VANILLES DONT L'ORIGINE EST SOIT DE [L'ÎLE DE LA RÉUNION](#), DE [MADAGASCAR](#), OU DES [COMORES](#).

CERTAINES DE CES VANILLES SONT RARES ET PEUVENT MANQUER À NOTRE ASSORTIMENT.

### **AFRIQUE**

#### **VANILLE BIOLOGIQUE DES MONTAGNES DE LA LUNE DU CONGO**

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>LIEU DE CULTURE:</b>  | AU PIED DU RUWENZORI SUR D'ANCIENNES PARCELLES DE CAFÉ, PLUS EXACTEMENT SUR LES MONTAGNES DE LA LUNE |
| <b>CARACTÉRISTIQUES:</b> | VANILLE BIOLOGIQUE, SA GOUSSE CHARNUE, BRILLANTE ET GIVRÉE, EST NOUVELLE SUR LE MARCHÉ               |
| <b>ARÔME:</b>            | NOTES CHOCOLATÉES ET BISCUITÉES  |
| <b>UTILISATION:</b>      | DANS LES PLATS SALÉS OU SUCRÉS   |

#### **VANILLE DE MADAGASCAR «SAMBAVA»**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>LIEU DE CULTURE:</b>  | DANS LA RÉGION DE SAVA AU NORD DE L'ÎLE DE MADAGASCAR |
| <b>CARACTÉRISTIQUES:</b> | GOUSSE FINE ET SOUPLE                                 |
| <b>ARÔME:</b>            | FRUITÉ, FLEURI ET FRAIS                               |
| <b>UTILISATION:</b>      | SUCRÉ ET SALÉ : PÂTISSERIE, CRÈMES, FLANS             |

#### **VANILLE « BOURBON » EXCEPTIONNELLE DE LA RÉUNION**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>LIEU DE CULTURE:</b>  | L'ÎLE DE LA RÉUNION OU ÎLE BOURBON, DANS L'OCÉAN INDIEN, BERCEAU DE LA VANILLE              |
| <b>CARACTÉRISTIQUES:</b> | GOUSSE CHARNUE ET LONGUE, RÉCOLTÉE MÛRE (JAUNE) CONTRAIREMENT AUX AUTRES VANILLES           |
| <b>ARÔME:</b>            | INIMITABLE ET TRÈS DENSE DE VANILLE   |
| <b>UTILISATION:</b>      | SUCRÉ ET SALÉ, IDÉAL POUR PARFUMER LES BOISSONS, LES HUILES, OU LE SUCRE, EX : LAITS SUCRÉS |



## **VANILLE GIVRÉE DE GUADELOUPE**

**LIEU DE CULTURE:** PRÉPARÉ À L'ANCIENNE SELON LE SAVOIR-FAIRE DES CARAÏBES

**CARACTÉRISTIQUES:** GOUSSE GIVRÉE, FINE ET TRÈS DENSE EN VANILINE

**ARÔME:** FORT ET SOUTENU

### SOURCES :

- [WWW.SPICESANDVANILLA.COM](http://WWW.SPICESANDVANILLA.COM)
- ARTICLE DU 16 NOVEMBRE 2008 DANS LE MAGAZINE FEMINA SUISSE



## LES ÉPICES

### **CARDAMOME NOIRE**

LA CARDAMOME NOIRE A UN GOÛT DIFFÉRENT DE SA COUSINE VERTE. LÉGÈREMENT FUMÉE ET EN PLUS CAMPHRÉE, ELLE S'UTILISE POUR LA CONFECTION DES CURRYS ET GARAM MASALA. SON GOÛT PARTICULIER SE MARIE AUX VIANDES EN SAUCES MAIS AUSSI AUX FRUITS TELS QUE BANANES OU POIRES.

### **FÈVES DE TONKA**

LA FÈVE DE TONKA EST L'AMANDE DU FRUIT DU TECK BRÉSILIEN. SA SAVEUR RAPPELANT VANILLE, CAMEL ET AMANDE AMÈRE EN FAIT UNE ALLIÉE PRÉCIEUSE DE LA PATISSERIE. INFUSÉE OU RÂPÉE ELLE AROMATISE UNE VIANDE BLANCHE OU UNE VOLAILLE. 2 À 3 FÈVES SUFFISENT À PARFUMER UN LITRE DE PRÉPARATION.

### **SECRET DE FÈS (RAS-EL-HANOUT DOUX)**

FÈS, TROISIÈME VILLE DU MAROC EST AVEC MARRAKECH UN DES BERCEAUX DU RAS-EL-HANOUT (TÊTE DE L'ÉPICERIE EN ARABE) LE SECRET DE FÈS EST UNE COMPOSITION DESTINÉE À LA CONFECTION DE COUSCOUS, DE TAJINES. AROMATISE BROCHETTES OU BOULETTES D'AGNEAU. SA SAVEUR DONNE UNE NOTE PARFUMÉE À UNE SALADE DE CAROTTES OU À DES POMMES DE TERRE SAUTÉES.

### **WASABI D'HAKATA, JAPON**

## LES POIVRES

### **POIVRE DE TILFDA**

LE POIVRE DE TILFDA SE CARACTÉRISE PAR UNE SAVEUR PRONONCÉE DE PAMPLEMOUSSE AINSI QUE DE FRUIT DE LA PASSION. SA SAVEUR S'HARMONISE À MERVEILLE AVEC LE POISSON ET EST ÉGALEMENT DÉLICIEUSE POUR AROMATISER DES VIANDES GRILLÉES.

SURPRENANT SUR UN FOIE GRAS OU DANS UNE SALADE DE FRUITS, LE TILFDA N'A PAS ENCORE TROUVÉ TOUTES SES APPLICATIONS ET OUVRE DE NOUVEAUX HORIZONS À VOTRE IMAGINATION!

### **POIVRE LONG (PIPER LONGUM)**

DE LA MÊME FAMILLE QUE LE POIVRE NOIR, LE FRUIT DE CETTE LIANE A UNE SAVEUR PLUS SUCRÉE ET BOISÉE RAPPELANT LA CANNELLE. SON GOÛT S'HARMONISE AUX VIANDES BLANCHES ET VOLAILLES, MARINADES ET RAGOÛTS. CONCASSÉ AU MORTIER OU RAPÉ AVEC UNE RÂPE À MUSCADE, IL RELÈVE LÉGUMES OU SALADES DE FRUITS.

### **POIVRE DE TASMANIE (CRYOGÉNISÉ)**

PROVENANT DES MONTAGNES DU NORD OUEST DE LA TASMANIE, CETTE BAIE DÉVELOPPE DES SAVEURS FRUITÉES ÉVOQUANT MYRTILLE ET GENIÈVRE. SON CÔTÉ PIQUANT RELÈVE VIANDES ROUGES ET VENAISONS. HARMONIEUX AVEC DU FOIE GRAS, IL SE MARIE BIEN AVEC DES LÉGUMES CUIITS À LA VAPEUR OU UNE SALADE DE FRUITS.



EN FONCTION DE LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS.

### **DIAMANTS DE SEL HIMALAYA**

PROVENANT DES DÉPÔTS SOUTERRAINS QUI SE SONT FORMÉS AU COURS DES MILLÉNAIRES PAR ASSÈCHEMENT DES LACS ET DES MERS INTÉRIEURES. CES DIAMANTS SONT TRÈS RICHES EN OLIGO-ÉLÉMENTS ET LEUR STRUCTURE CRISTALLINE TRÈS PURE LES REND EXCELLENTS POUR LA SANTÉ. RÂPER LES CRISTAUX POUR EN RECUEILLIR LA POUDRE DE DIAMANT. EN MORCEAUX, DISSOUDRE LES CRISTAUX DANS UN COURT-BOUILLON, UN PLAT MIJOTÉ OU UNE SOUPE.

## **LES SELS**

### **LE SEL FUMÉ HALÉN MÔN**

POUR OBTENIR CETTE COULEUR ET CETTE DÉLICATE ODEUR DE FUMÉ, LES FLOCONS SONT PLACÉS AU DESSUS D'UN FEU DE BOIS DE COPEAUX DE CHÊNE.

C'EST UN SEL DE MER, RÉCOLTÉ DANS L'Océan ATLANTIQUE PRÈS DE L'ÎLE D'ANGLESEY OU YNYS MÔN EN GALLOIS.

### **LE SEL MIROIR**

SA CONCENTRATION EN ÉLÉMENTS MINÉRAUX FAIT DE SA SURFACE UN VÉRITABLE MIROIR QUI REFLÈTE LA LUMIÈRE DU CIEL BOLIVIEN. IL PROVIENT DE "LA MER DE SEL" BOLIVIENNE. CETTE ÉTENDUE DE SEL, VESTIGE D'UN LAC D'EAU DE MER ASSÉCHÉ, EST SITUÉE À 3700 M D'ALTITUDE.

### **SEL DE SALISH**

ISSU DE L'Océan PACIFIQUE, SON GOÛT FUMÉ ET SA COULEUR SONT OBTENUS EN LE FAISANT REPOSER AU DESSUS D'UN FEU DE BOIS D'AULNE ROUGE.

SOURCES : [WWW.POIVRE.CH](http://WWW.POIVRE.CH)

### **FLEUR DE SEL AU YUZU**

### **PERLES DE SEL, CALIBRE 3 OU 4, LAC ASSAL, DJIBOUTI**

### **SEL NOIR D'HAWAÏ**

### **SEL ROUGE D'HAWAÏ**

### **SEL FUMÉ VIKING DE EGBERSUND, NORVÈGE**

### **SEL CHARDONNAY, CALIFORNIE**

### **SEL PALM ISLAND BLACK IAVA, HAWAÏ**

### **SEL D'ALAE ROUGE FIN, HAWAÏ**

### **SEL DE MARAS, PÉROU**

### **FLOCONS DE SEL HALÉN MON**

### **FLOCONS DE SEL DE MURRAY RIVER, AUSTRALIE**